

Cocina creativa o de autor (UF0070)

Cocina creativa o de autor (UF0070)

Duración: 30 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

-Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.-Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Cocina moderna, de autor y de mercado.

1.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
1.2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
1.3. Evolución de los movimientos gastronómicos.
1.4. Pioneros franceses y españoles.
1.5. La Nouvelle Cuisine" o Nueva Cocina. Antecedentes.
1.6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
1.7. De la nueva cocina o "la Nouvelle Cuisine" a la cocina actual
1.8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
1.9. Cocina de fusión.
1.10. Cocina Creativa o de Autor.
1.10.1. Ferrán Adriá y la cocina de Autor.
1.10.2. Otros cocineros exponentes de este movimiento.
1.10.3. La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras.
1.10.4. El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina.
1.10.5. La cocción a bajas temperaturas y sus principios.
1.10.6. Nuevos utensilios en cocina.
1.11. Platos españoles más representativos.
1.12. Su repercusión en la industria hostelera.
1.13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
1.14. Influencia de otras cocinas.

Unidad didáctica 2. Experimentación y evaluación de resultados

2.1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
2.2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
2.3. Análisis, control y valoración de resultados.
2.4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones

© icaformación2026

culinarias.
2.5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

© icaformación2026